Conserverie Vaumorin Presta

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td>Contact</td></tr>
<tr><td>VAUMORIN PRESTA</td><td>VAUMORIN, 37210 CHANCAY</td><td>2023</td><td>ferme.vaumorin@gmail.com
02 47 52 92 12</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l'initiative ?</td><td>Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">Viviane Macheroux est la chef de l'exploitation maraichère depuis 1972. Elle a été rejointe en 2023 par ses filles Claudie et Annie, qui vont officiellement s'associer avec elle pour gérer à trois l'exploitation agricole et les projets annexes tels que le fournil, la meunerie et la conserverie.</td><td>Structure privée</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="2">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>SARL (société à responsabilité limitée)</td><td colspan="2">Autofinancement : vente de produits transformés, de services de transformation, et location du laboratoire

FEADER (PAC - VI.6 - Développement des exploitations agricoles et des entreprises (article 19)) : montant de 22 400 €</td><td>Non disponible</td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="4">1. Transformation de produit alimentaire : conserverie artisanale ouverte en 2023

2. Service de transformation à façon des récoltes pour les producteurs locaux

3. Location du laboratoire de transformation :
- Location du local entier (1 journée) avec matériel + stérilisation à façon : 90€ TTC
- Location du local (1 journée) avec matériel et commis + stérilisation à façon : 145€ TTC
- Stérilisation en autoclave à façon : 70€ TTC
- Test de stabilité à façon : 40€ TTC
- Matériel : éplucheuse à pommes de terre, coupe-légumes, mixeur plongeur avec un bras de 50 cm, deux marmites en inox (28L et 34L), deux feux à induction, machine sous vide, balance précise, bacs et boîtes en plastique alimentaire, pichets doseurs allant de 5cl à 5L</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Réception et transformation : les récoltes doivent être apportées à la conserverie artisanale pour les transformer en conserves
Test de stabilité : un test de stabilité est réalisé sur chaque lot pour garantir la qualité et la sécurité des conserves
Récupération des produits finis par les clients</td><td>Producteurs locaux en priorité</td><td>Administration/ Gérants : Macheroux Viviane, Chavigny Claudie, et Chavigny Annie</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Producteurs / Consommateurs / FEADER / Conserverie</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td>Objectifs principaux</td><td colspan="2">Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td>Préservation des récoltes tout au long de l'année</td><td colspan="2">Consommateurs / Producteurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Oui

Bocaux :
Pois Chiches
Lentilles vertes
Tartinades pois chiches - cumin
Tartinades pois chiches - Menthe
Tartinade lentilles – cumin</td><td>Producteurs voulants valoriser leur production

Vente directe sur place : ouverture le vendredi de 14h à 19h</td><td>Non renseigné</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">La Ferme de Vaumorin est une exploitation familiale fondée en 1972 et convertie à l'agriculture biologique en 1996. Au fil des années, elle a diversifié ses productions (céréales, légumineuses, pommes de terre) et développé des outils de transformation à la ferme, avec une meunerie, un fournil, puis une conserverie ouverte en 2023 pour valoriser les récoltes locales.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="3">- Prestation de service aux particuliers aussi ?
- Quel volume de produits traités ?
- Aides ?
- Pourquoi une conserverie ?
- Transfo aussi non bio ?</td></tr>
</table>